RISO SELVAGGIO DEL CANADA'

Dosi per 4 persone

3 tazze di riso selvaggio (gr. 150)
1 tazza di riso da risotto
9 tazze d' acqua
½ tazza di burro
1 tazza di mandorle tagliate a striscioline
1 tazza di cipolla tritata grossa
1 spicchio d' aglio tritato fine
5 tazze di funghi champignon
1 tazza di panna
2 cucchiai di brandy
q.b.sale

** mettere il riso selvaggio nelle 9 tazze d 'acqua salata a freddo e far cuocere per una ora , coperto e con un panno sotto al coperchio - scolarlo - dovrebbe esserci pochissima acqua
** a parte far lessare il riso normale in acqua salata e scolarlo

** sciogliere quasi tutto il burro in una padella che poi possa contenere tutto il riso una volta cotto e scolato
** far rosolare le mandorle per 4 / 5 minuti
** aggiungere la cipolla e l'aglio e far appassire aggiungendo un po' d'acqua in modo che non soffrigga
** aggiungere i funghi tagliati a fettine e far cuocere per 10 minuti

** aggiungere il brandy - far sfumare e poi unire la panna
** dare una bella mescolata perché tutti gli ingredienti si amalgamino e aggiungere i risi scolati
** mettere in una pirofila imburrata - qualche fiocchetto di burro ed infornate per 20 o 30 minuti a 100 / 120 gradi

Volendo si può tenere un po' meno in forno e poi terminare la cottura riscaldandolo al momento di servire ,

>>o<<O>>o<<

Cucinato così è un primo piatto : esistono anche le versioni come piatto unico al pollo o ai gamberetti

** al pollo : tagliare a tocchetti un bel petto di pollo e farlo rosolare a fuoco ben vivo nel burro e salarlo
aggiungerlo al tutto dopo i funghi e prima del brandy e della panna e poi procedere come sopra

** ai gamberetti : sgusciare i gamberetti o le code di scampo e scottarli appena nel burro e salarli aggiungerli al tutto dopo i funghi e prima del brandy e della panna e poi procedere come sopra .